

(12) 按照专利合作条约所公布的国际申请

(19) 世界知识产权组织
国际局



(43) 国际公布日:
2004年4月21日(21.04.2005)

PCT

(10) 国际公布号:
WO 2005/034642 A1

- (51) 国际分类号⁷: A23G 3/00
- (21) 国际申请号: PCT/CN2004/000938
- (22) 国际申请日: 2004年8月12日(12.08.2004)
- (25) 申请语言: 中文
- (26) 公布语言: 中文
- (30) 优先权:
03153557.7 2003年8月15日(15.08.2003) CN
- (71) 申请人(对除美国以外的所有指定国): 爱芬食品(北京)有限公司(EFFEM FOODS (BEIJING) CO., LTD.) [CN/CN]; 中国北京市怀柔区雁栖工业开发区888号, Beijing 101407 (CN)。
- (72) 发明人;及
- (75) 发明人/申请人(仅对美国): 王燕京(WANG, Yanjing) [CN/CN]; 赵文玲(ZHAO, Wenling) [CN/CN]; 余阳(YU, Yang) [CN/CN]; 肖霞(XIAO, Xia) [CN/CN]; 中国北京市怀柔区雁西工业开发区888号, Beijing 101407 (CN)。
- (74) 代理人: 中国商标专利事务所有限公司(CHINA TRADEMARK & PATENT LAW OFFICE CO., LTD.); 中国北京市西城区月坛南街14号月新大厦, Beijing 100045 (CN)。

- (81) 指定国(除另有指明, 要求每一种可提供的国家保护):
AE, AG, AL, AM, AT, AU, AZ, BA, BB, BG, BR, BW, BY, BZ, CA, CH, CN, CO, CR, CU, CZ, DE, DK, DM, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, HR, HU, ID, IL, IN, IS, JP, KE, KG, KP, KR, KZ, LC, LK, LR, LS, LT, LU, LV, MA, MD, MG, MK, MN, MW, MX, MZ, NA, NI, NO, NZ, OM, PG, PH, PL, PT, RO, RU, SC, SD, SE, SG, SK, SL, SY, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VC, VN, YU, ZA, ZM, ZW
- (84) 指定国(除另有指明, 要求每一种可提供的地区保护):
ARIPO(BW, GH, GM, KE, LS, MW, MZ, NA, SD, SL, SZ, TZ, UG, ZM, ZW), 欧亚专利(AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM), 欧洲专利(AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HU, IE, IT, LU, MC, NL, PL, PT, RO, SE, SI, SK, TR), OAPI(BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN, GQ, GW, ML, MR, NE, SN, TD, TG)

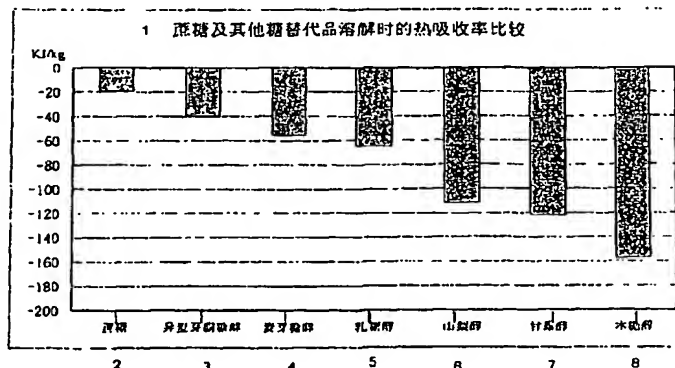
本国际公布:

- 包括国际检索报告。
- 在修改权利要求的期限届满之前进行, 在收到该修改后将重新公布。

所引用双字母代码和其它缩写符号, 请参考刊登在每期PCT公报期刊起始的“代码及缩写符号简要说明”。

(54) Title: A CONFECTIONERY PRODUCT

(54) 发明名称: 甜食产品



- 1 THE COMPARISON OF THERMAL ABSORPTION RATE WHEN SUGAR AND OTHER ALTERNATIVES DISSOLVE
- 2 SUGAR
- 3 ISOMALT
- 4 MALTITOL
- 5 LACTITOL
- 6 SORBITOL
- 7 MANNITOL
- 8 XYLITOL

(57) Abstract: A multi-layer confectionery product containing at least two different domain which respectively comprise different food sweetener bases, wherein at least one domain contains mainly and respectively edible sugar-free sweetener base, so said different domain can further comprise edible extract of plant and flavoring agent. The confectionery product provides various mouth-feeling and taste to appeal consumers.

[见续页]

WO 2005/034642 A1

(57) 摘要

一种多层结构的糖食产品，其包含至少两个不同性质的区域，所述不同性质的区域分别包含不同的食用甜味剂基料，其中任意两个相邻的区域内所包含的甜味剂基料不同，并且其中至少一个区域内分别和主要包含食用的无糖甜味剂基料，所述不同性质的区域还可选择包含可食用的植物提取物和调味剂，从而提供了多种不同的口感和口味以吸引消费者。